取扱説明書

KIWAME
極

鉄フライパンの良い特性はそのままに、極めてサビにくく、
面倒なお手入れのいらない“夢のフライパン”

日本製

⚠ご注意
正しく安全にお使いいただくために、必ず取扱説明書をよく読んでから
お使いください。

夢の鉄フライパン

[極] は、鉄に特殊熱処理を施した究極のフライパン・シリーズです。

特殊熱処理：鉄の表面を窒化させることで、極めて錆びにくく、しかも強靭なフライパンになります

[極] の特長

- 熱をしっかり蓄え、食材に熱をたっぷり伝えるので、炒め物はシャキッと、焼き物は香ばしく仕上がります。
- 油なじみが良い [極] フライパンの表面は、優れた耐摩耗性能を持ち合わせているので、削れることもありません。
- 調理に使う度に、自然に鉄分を摂取出来ます。
- 極めて錆びにくく、面倒なお手入れもいらず、後片付けが簡単です。
- 200vIH（電磁調理器）を含む全ての調理用熱源でお使いいただけます。

[極] の開発

鉄のフライパンで調理すると、食材に熱がたっぷり供給されるので、炒め物や焼き物が香ばしくなり、美味しく仕上がります。使い込むほどに油なじみが良くなり、より快適に調理できるようになります。また、調理する度に体に吸収されやすい鉄イオンの形で自然に鉄分を摂取できることも鉄の嬉しい特性です。しかし、鉄はもともと錆びやすい金属ですから、従来の鉄フライパンは後片付けの際に錆びさせない手順が必要でした。『鉄の良い特性はそのままに、錆びない鉄フライパンができたら調理道具として究極なんだけれど…』と常々考えていました。決して錆びてはならない、しかも耐摩耗性能にも優れていなければいけない機械部品や自動車部品などに使われている金属の特殊熱処理技術に出会い、極めて錆びにくく、強靭で、熱変形しにくい、この[極]フライパン・シリーズが誕生しました。

※表面の色むらについて

特殊熱処理は特有の色ムラができますが、窒化鉄層は均一に形成されていますので性能には全く問題ありません。

最初に使う前に

[極]はその名の通り極めて錆びにくいので、錆び止めのための塗装はされていません。最初にお使いになる時には、フライパンの内側と外側を洗ったらすぐにお使いになれます。（洗剤を使っても大丈夫です。）

“から焼き”をする必要はありません。

[極] フライパンを上手に使うために

毎回使う前に、必ず行ってください。

プロの料理人や、鉄のフライパンを上手に使いこなしている人達が調理の前に必ず行っているのが“油返し”という作業です。“油返し”を行うと料理が焦げつかず、より美味しく仕上がります。

❶ フライパンをコンロに乗せ中火で充分温めます。
❷ 油をたっぷり (お玉一杯ほど) 入れ、フライパンの肌に油をなじませます。
❸ 油が熱くなり、フライパンに充分なじんだら、油をオイルポットに戻します。これが“油返し”です。この後、調理に必要な量の油を入れて調理開始です。
※ フライパン内面全体の温度を均一にすることと、フライパン表面に油をしっかりなじませることが目的で、上手に使うための大切な作業です。

使い終わったら

❶ フライパンが熱いうちにタワシや竹のササラなどを使って、お湯で洗ってください。(食洗機は使わないで下さい。)
★洗う前にペーパータオルなどで、できるだけ油や汚れを拭き取っておきましょう。
❷ その後、水気を切り乾燥させてからしまって下さい。

鉄フライパンを洗剤で洗うと、油汚れといっしょに「なじんだ油膜」も落とすことになりやすいため、上記のようにご使用下さい。

フライパンのお手入れ

◆コゲつかせてしまったら…

お湯を入れてしばらく煮立たせると、コゲカスが柔らかくなり落としやすくなります。その後、タワシや竹のササラなどでコゲカスを落として下さい。

◆汚れがこびりついてしまったら…

※この場合の作業は、必ずガスコンロで行って下さい。

❶ ガスコンロの火力を全開にして、フライパンの汚れのひどい部分に直接火があたるようにし、煙が出なくなるまで熱して汚れを全部焼ききります。
❷ フライパンが冷めてから金属タワシや金属ヘラで表裏の汚れを削り落とします。
❸ 硬いナイロンタワシや金属タワシでクレンザーでフライパン全体を磨いたら、水で洗い流し、水気を良く拭き取ります。その後、中火で 5 分ほど [から焼き] して下さい。フライパンが冷めたらおしまい下さい。

美味しい「焼き物」「炒め物」「揚げ物」料理を作る決定的なポイントは？

答えは、**正しい「調理温度」**です。

良い食材を購入し、下ごしらえもしっかりと行ったのに、最後に「調理温度」を間違うと、特に調理温度が高すぎると、それまでの努力は水の泡です。もうやり直しはききません。「調理温度」がなぜ大切なのか、理由は三つあります。

1 糖分です。食材に含まれている糖分、あるいは調味料として加える糖分、どちらでも同じですが、糖分は加熱されて、だいたい 170 ～ 180 度ぐらいで大変良い香りがします。糖分のカラメル化といいます。

2 油です。油も加熱していくと、だいたい糖分と同じような温度領域で、油独特のカラッとした香ばしい匂いや香りがします。

3 タンパク質と糖分、あるいはアミノ酸と糖分です。これが一緒にあるとき、加熱していくと化学反応が起き、大変食欲をそそる良い匂いと香りが家中に漂ってきます。メラノイジンという物質がこの「良い匂いと香り」のもとです。

この三つがほとんど同じ温度領域で起きるのです。三つ全部がそろうかどうかは使う食材や調味料によりますが、いずれにしてもこの三つが、美味しい「焼き物」「炒め物」「揚げ物」料理のポイントです。

よく、焼き物料理や揚げ物料理のときに、表面の色を「こんがりキツネ色に」という表現をしますが、上の三つがそろうと「こんがりキツネ色」に仕上がります。

170 ～ 180 度です。 ぜひこの温度をしっかりとご自分のモノにしてください。TV の料理番組などでは、「フライパンから油の煙が立つまでしっかりとフライパンを熱くして」といった表現をされることがありますが、

油から煙が立つ状態は、あまりにも温度が高すぎます。

油からどんどん煙が立つのは、油がどんどん傷んでいるということです。美味しくもないし健康にも良くありません。上限温度はしっかりとお守りください。

最近、調理温度が高すぎる傾向が見られます。

日本の多くの家庭で、どうも「焼く」「炒める」料理の調理温度が高すぎるようです。特にフッ素樹脂コーティングのフライパンを使っておられる方にその傾向が強いようです。本来フッ素樹脂も、約 260 度までの温度なら溶けたりしません。しかし、2 ～ 3 ヶ月でフッ素樹脂を溶かしてしまい、また新しいフライパンを購入する方がたくさんおられます。正しい調理温度の上限は 180 度強にもかかわらず、260 度以上の温度で調理されていると考えられます。美味しくないだけでなく、健康にも良くありません。

なぜ、こんなことが起きるのでしょうか。原因はフッ素樹脂の「熱伝導率」にあるようです。フッ素樹脂の熱伝導率は、鉄の 217 分の 1 です。熱伝導率が良いとか悪いとかを比較するレベルではありません。フライパンにコーティングされているフッ素樹脂は、ごく薄い被膜状態ですからある程度は熱が伝わってきますが、決定的に熱量が不足します。その結果、多くの方は鉄のようにスカッと熱が食材に伝わらないので、つい強火のまま調理してしまうようです。道具も特性によって使い分けが必要ということです。料理の基本は「正しい食材を、正しい道具で、正しく調理する」ことです。ご家族のためにも、もちろんご自分のためにも、素敵なお料理を楽しんでください。

電磁調理器で使う場合の注意

ガスコンロは、炎が発生する熱がフライパンを包み込む状態で熱します。これに対し、電磁調理器はトッププレートに接したフライパンの底面、それもドーナツ状部分だけを発熱させます。発熱するドーナツ状部分とそれ以外の場所で大きな温度差が生じ、底面が熱膨張によって変形する (外側にふくらむ) ことがあります。

禁止	電磁調理器にフライパンをのせて、いきなり【強】にしないで下さい。また、絶対に【から焚き】しないで下さい。

上手な使い方

まず調節を【弱】にしてしばらく熱し、その後【中】へと徐々に強くして、適温になったら調理を始めて下さい。このような使い方をすることで、比較的フライパンの底面の変形を防ぐことが出来ます。

万一底面が変形した場合には？

底面の凹んだところに料理油が溜まりやすくなります。また、電磁調理器の上で多少カタカタして安定が悪くなります。しかし、料理はほとんど同じように出来ます。そのままお使いになって下さい。

※残念ながら、底面を平らに直すことは出来ません。

◆ハンドルのゆるみについて

木のハンドルは使っているうちにボルトがゆるんでガタつくことがあります。その場合は、ボルトの輪の部分にドライバーなどの丈夫な棒状のものを差し込んで、時計回りに締め込むことでガタがなくなります。

◆ハンドルは交換できます。

焦がしたり、割れてしまったり、締め込んでもガタが直らないような場合、ハンドルやボルトは新しいものに交換できます。(有料)
交換部品は、販売店または当社までお問い合わせ下さい。

⚠ ご注意

長年使っていて、ボルトがサビてゆるまないことがあります。ハンドルの交換修理が必要な場合は、当社までご連絡下さい。

●調理した材料が黒っぽい色になる場合があります。

鉄の調理道具で『きんぴらゴボウ』や『レンコン炒め』を調理すると、アルミなどのお鍋で調理を行った時より色が黒っぽく仕上がることがあります。
これは、ゴボウ・レンコン・ウド・ナスなどアクのある食材が鉄分を多く吸収するためです。味に影響はなく、体にも全く害はありませんのでご安心下さい。また、フライパンに入れたままにしておくと、更に鉄分が食材に多く入り過ぎて鉄臭くなります。
調理し終わったら熱いうちに器に移して下さい。

●ご使用中にフライパンの色が変化する場合があります。

トマトソースや果物をジャムにするなど、酸味を多く含んだ食材を長時間煮込むなどの特殊な使い方をした場合には、フライパンの表面が白っぽい色になる場合があります。
出来上がった料理には鉄分が非常に多く含まれます。体への害は全くありませんのでご安心下さい。
このような場合にも、熱処理による「窒化鉄」にはほとんど影響はありません。再度フライパンを熱しますとフライパンの表面に玉虫色の酸化被膜があらたに出来上がります。当初の黒っぽい色とは異なる色合いですが「油なじみ」については同じ効果を持っています。
フライパンの色が変色した場合でも、そのままご使用下さい。
油を使って調理することによって、内面が徐々に元の状態に戻ってゆきます。

品質表示

鍋の材質：冷間圧延磨き鋼板 [底の厚さ =1.6 mm]
※ 1.6mm 以外の製品は下記の通り
※アジア鍋 =1.2 mm
※たまご焼き 大、フライパン 28cm =2.0 mm
※天ぷら鍋　S・M =3.0 mm　L =3.2 mm
※ザ・オムレツ、すき焼き =3.2 mm
ハンドル：フライパン = 木製（国産材）
：天ぷら鍋、すき焼き鍋、両手の中華鍋 = 鉄

MADE IN JAPAN

RIVER LIGHT

お買い求めありがとうございます。
末永くご愛用いただくために、この取扱説明書は大切に保管してください。

株式会社 **リバーライト**
〒270-1403 千葉県白井市河原子 261